

CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES

—
SESSION 2016
—**TECHNOLOGIES ET GESTION HÔTELIÈRES**

(Classes de terminale série hôtellerie)

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 5 heures
—**Sujet**

Alors qu'elle est omniprésente dans de nombreux pays sur tous les continents, la cuisine de rue peut-elle devenir en France un mode de restauration alternatif à la restauration traditionnelle ?

À l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présentez votre réflexion dans un développement structuré.

Dossier documentaire

Document 1 - La cuisine de rue : oui, mais qu'est-ce que c'est au juste ?

Document 2 - La cuisine de rue : mode passagère ou tendance durable ?

Document 3 - La Street Food, un enjeu de société

Document 4 - Street Food : l'invasion des « Food Trucks »

Document 5 - Commerce ambulant (activité non sédentaire)

Document 6 - « Food Trucks » : dur à négocier, le créneau fait saliver

Consignes aux candidats

- Ne pas utiliser d'encre claire
- N'utiliser ni colle, ni agrafe
- Numéroté chaque page en bas à droite (numéro de page / nombre total de pages)
- Sur chaque copie, renseigner l'en-tête + l'identification du concours :

Concours

C	G	L
---	---	---

Section/Option

T	E	C	H	N
---	---	---	---	---

Epreuve

0	0	1	0	1
---	---	---	---	---

Matière

T	G	H	O
---	---	---	---

Tournez la page S.V.P.

Document 1 - La cuisine de rue : oui, mais qu'est-ce que c'est au juste ?

[...] Le concept de la cuisine de rue englobe tous les établissements proposant une cuisine sur place... mais surtout à emporter ! Il comprend les Food trucks (ces camions qui se transforment en restos ambulants) mais pas seulement ! Tous les petits commerces qui proposent plats, boissons ou desserts à déguster sur le pouce font partie de cette cuisine dite « nomade » [...]

http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_cuisine-de-rue_1.aspx

Document 2 - La cuisine de rue : mode passagère ou tendance durable ?

Bagels à New York, frites à Bruxelles, saucisses à Berlin, soupes à Tokyo : la cuisine de rue – Street Food – a ses traditions dans le monde entier. Elle remonte à l'Antiquité. On vendait de la friture de poisson dans les rues d'Athènes sous Périclès et des galettes dans celles de la Rome impériale. En France, les restaurants ambulants accompagnent les foires du Moyen Âge. Ils sont encore nombreux, même en dehors des périodes de fête, à la veille de la Révolution, mais déclinent par la suite. À la fin du XXe siècle, seuls demeurent quelques vendeurs de marrons chauds en centre-ville et de pizzas en banlieue [...] Le phénomène ne manque pas d'interpeller à la fois la restauration traditionnelle et les chaînes de fast-food. Est-il appelé à durer ? Un grand chef de cuisine parisien a publiquement reconnu que certaines des cantines de rue méritaient d'être qualifiées de gastronomiques. S'il continue d'allier qualité et rentabilité, la Street Food à la française paraît susceptible de continuer à prospérer.

<http://www.kpmg.com/fr/fr/issuesandinsights/decryptages/pages/cuisine-de-rue.aspx>

Document 3 - La Street Food, un enjeu de société

[...] Forme vivante de la culture populaire et caractéristique essentielle de l'identité locale, la Street Food est l'exact opposé d'une nourriture mondialisée, uniformisée et importée. Dans son essence populaire et sa proximité aux gens, la cuisine de rue crée du lien entre les populations et leur territoire. Elle anime les rues, les quartiers, les villages... elle nourrit les employés des zones périphériques, elle réveille les marchés et génère des moments de partage entre les gens, de la convivialité, de la sociabilité... Véritable lien social, elle représente aussi la possibilité d'une valorisation des produits de terroirs et des patrimoines culinaires. Ce que le fast-food urbain, standardisé et d'inspiration internationale, n'avait pas souvent contribué à promouvoir. Et pourtant, alors qu'elle est reconnue partout dans le monde et souvent en pleine expansion, la Street Food peine à trouver sa place en France.

Entre l'héritage d'une gastronomie formelle et la réticence des politiques, son développement stagne. Les initiatives se heurtent à des freins importants, qui ralentissent les vraies entreprises et profitent aux activités sauvages non maîtrisées. Pour s'assurer d'un développement structuré de la Street Food, respectueux de l'hygiène et des lois, il était urgent d'agir. Car l'enjeu est de taille : la Street Food pourrait représenter, à l'horizon de 2 ans, un potentiel de création de plus de 50 000 emplois en France. Un développement économique et social majeur favorisé par la mutation du marché de la restauration et la progression spectaculaire de la vente à emporter.

Une opportunité commerciale qui pourrait profiter à de nouveaux entrepreneurs individuels, mais aussi élargir et compléter l'activité de commerces alimentaires et de restaurants existants. Une opportunité de service qui pourrait profiter à des millions de mangeurs en quête d'une offre alternative, abordable et proche.

Association Street Food en mouvement – Le livre blanc de la Street Food – octobre 2012

Document 4 - Street Food : l'invasion des « Food Trucks »

[...] Oignons caramélisés, viande hachée maison, pain brioché, « champignons sauvages », foie gras, etc., dans son camion, Kristin Fredericks prépare ses plats à la minute et n'utilise que des ingrédients de choix pour ses burgers. Généralement associés à la malbouffe, ces burgers deviennent soudain haut de gamme. À tel point que les gens se pressent pour y goûter, quitte à patienter parfois... une heure. En 2013, c'est la consécration : le Camion qui fume se voit décerner un Fooding d'honneur par le guide du même nom. Quant aux grands chefs, ils sont de plus en plus nombreux à adouber cette « Street Food » en plein essor. Mais qu'en est-il des prix ? Comptez environ 10 € pour un sandwich et des frites, contre 15 € en moyenne dans une brasserie classique. Tout cela grâce au concept du camion et de la vente à emporter. L'itinérance implique en effet la suppression de nombreux coûts, dont le loyer. Certains restaurateurs accusent d'ailleurs le coup et demandent une législation plus stricte pour encadrer cette concurrence qu'ils jugent déloyale. Dans son Livre blanc, l'association Street Food en mouvement, créée notamment par le maître de la cuisine moléculaire Thierry Marx, œuvre également pour établir des lois et des réglementations. À leurs yeux, les Food Trucks sont « une opportunité de développement économique et social, qui doit profiter à tous et, en premier lieu, aux commerces alimentaires et établissements de restauration déjà existants ». [...]

<http://www.telorama.fr/monde/street-food-l-invasion-des-foodtrucks,95729.php>

Document 5 - Commerce ambulant (activité non sédentaire)

Principe

L'activité d'un commerçant ou d'un artisan hors de la commune du domicile ou de l'établissement principal, ou sur la voie publique est réglementée, même s'il s'agit d'une activité saisonnière, et nécessite différentes autorisations. Dans tous les cas, le professionnel doit être soit immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) s'il est commerçant, soit immatriculé au registre des métiers (RM) s'il est artisan, soit déclaré en tant qu'autoentrepreneur.

En cas d'activité sur la voie publique

Il existe plusieurs types d'autorisations d'installation sur le domaine public (halles, marché, foire, fête, directement dans la rue ou au bord d'une route, etc.) que peuvent demander les commerçants, en fonction du lieu occupé.

Type d'autorisation	Dans quels cas ?	Droit à payer	À qui s'adresser
Demande d'emplacement sur un marché	Halles, marché, foire	Droit de place	Mairie, placier municipal ou organisateur de l'événement
Permis de stationnement	Occupation sans emprise : terrasse ouverte, étalage, stationnement d'une camionnette...	Redevance	Autorité administrative chargée de la police de la circulation : mairie en général ou préfecture, s'il s'agit d'une route nationale, départementale ou certaines artères de la ville
Permission de voirie	Occupation privative avec emprise : terrasse fermée, kiosque fixé au sol...	Redevance	Autorité administrative chargée de la gestion du domaine : mairie, s'il s'agit du domaine public communal

<http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/F21856.xhtml>

Mise à jour le 02.03.2015 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Document 6 - « Food Trucks » : dur à négocier, le créneau fait saliver

Margot et Tristan Théophile, sont propriétaires du « Seasons », un camion Citroën vintage, qui fonctionne depuis février 2014 dans la ville de Bordeaux, et leur a coûté 35 000 € aménagement compris. Coup de cœur des trophées Business Cup 2014, ils servent une cuisine british (English muffin, bacon, œufs grillés, pommes de terre rôties...) à base de produits frais, locaux et de saison, dans des emballages recyclables et compostables. [...] « Nos recettes dépendent vraiment de l'emplacement, précise sa compagne Margot. Le plus rémunérateur étant l'événementiel, les représentations privées et les manifestations... ».

Leur demande d'autorisation d'installation, déposée au service du domaine de l'occupation publique de Bordeaux, puis examinée devant une commission, a pris un an à aboutir. [...] Depuis le début de l'année 2014, la ville a reçu une cinquantaine de dossiers, pour six autorisations accordées depuis 2013. « Un certain nombre de rêveurs croient qu'ils vont faire fortune sur la place publique avant de trouver leur banquier. C'est plus compliqué, c'est plus difficile », prévient l'adjoint au maire chargé de la vie urbaine et des politiques de proximité. « Pour nous, il s'agit d'une expérimentation avec un certain nombre d'exigences assez contraignantes : nous devons expertiser la qualité du food truck, la nourriture qu'il propose et son impact sur les commerces de bouche alentour... Et le camion doit bien s'intégrer, esthétiquement, dans l'espace public, il doit répondre à des normes de développement durable (en matière de production d'énergie, huile recyclée...). On privilégie l'innovation et les propositions de qualité. » D'ailleurs, souligne l'adjoint, l'occupation du domaine public est temporaire et d'une durée d'un an.

Devant les food trucks, d'autres communes de la Communauté Urbaine de Bordeaux font davantage la fine bouche. Certaines les ont pour l'heure tout simplement bannis du domaine public, seuls ceux situés sur des terrains privés sont autorisés. D'autres définissent des critères précis : le projet doit proposer une offre complémentaire à celle existante ; l'emplacement doit être sécurisé, permettre le passage d'une poussette ou d'un fauteuil roulant ; il ne doit pas se situer dans la zone d'achalandage trop proche des restaurants, soit à 300 m minimum, pour éviter la concurrence directe, mais doit être commercialement rentable. Le but est d'éviter la concurrence déloyale compte tenu des prix bas pratiqués par les camions, vis-à-vis des restaurateurs qui payent des impôts locaux, une redevance, une taxe foncière, une taxe sur les enseignes [...]

Source : <http://rue89bordeaux.com/2014/09/>

